

E-mail  
@email  
Galerie





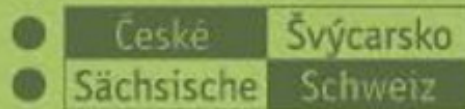






**BBCidre s.r.o.**

Nádražní 1263/6, 408 01 Rumburk  
Tel.: +420 602 1128 75, +420 773 289 605  
email: info@bbcidre.cz



# DRSNÝ jako České Švýcarsko

BBCidre vyrábí svůj originální cidre ze starých jablečných odrůd Českosaského Švýcarska. Je kvašený pouze pomocí divokých kvasinek, přirozeně přítomných na jablkách.

*BB cidre se vyznačuje svěžestí,  
plnou jablečnou vůní  
a originální ostrou chutí.*

## Charakteristiky BB cidru

- čistě přírodní lokální produkt
  - 100% jablečný fermentovaný mošt lisovaný z místních jablek bez jakékoli chemie
  - bez umělých přísad a stabilizátorů (nepřislazováno, nesyceno CO<sub>2</sub>, nesířeno...)
  - nepasterizovaný, nefiltrovaný (malý sediment nebo kalnost jsou přirozené)
- řemeslná ruční výroba
- inspirováno tradiční francouzskou metodou výroby pomalého zrání
- 6,5 % alkoholu



**330 ml**

# WIRIC wie die Böhmische

## Popis

BBCidre ist gegorener Apfelmust, der durch langsame Fermentation von Apfelsaft in geeigneten Gefäßen bei niedrigen Temperaturen zur Winterzeit entsteht. Dazu werden Äpfel alter sudetendeutscher Sorten benutzt, die noch im Gebiet Šluknov und in der Böhmisches Schweiz wachsen. Der Geschmack resultiert aus den verarbeiteten Äpfeln und dem technologischen Verfahren. Da nur lokal geerntete Äpfel und lokale wilde Hefepilze verwendet werden und die Prozesse unter den Bedingungen von lokalem Klima und lokaler Temperatur ablaufen, kann das Endprodukt nicht woanders und unter anderen klimatischen Umständen nachgeahmt werden.

BBCidre wird weder nachgezuckert noch pasteurisiert, geschwefelt, angereichert, gefiltert oder anderweitig künstlich verändert. Der Most ist ein reines Naturprodukt, so rau wie die Landschaft aus der er kommt.

Da BBCidre nicht gefiltert und nicht pasteurisiert wird und auch der Apfelzucker nicht vollends vergoren ist, so setzt sich der Gärprozess langsam in der Flasche fort und der Geschmack entwickelt sich weiter. Sofern Sie den Most nicht sofort austrinken, sollten Sie die Flasche an einem dunklen, kühlen Ort mit bis zu 8°C aufbewahren (Kühlschrank, Keller, Kühlraum). Unter solch geeigneten Bedingungen können die gut verschlossenen Flaschen mit BBCidre auch Jahre gelagert werden. Geschmack und Aroma werden dabei ständig besser, ähnlich wie auch gute Weine reifen.

Durch die in der Flasche weitergehende Fermentierung bildet sich mit der Zeit am Flaschenboden ein dünner Belag, der eine natürliche Eigenschaft von ungefiltertem und nicht pasteurisiertem Cidre ist und die Qualität nicht mindert.

Der BBCidre sollte gekühlt serviert werden. Damit sie seine Nuancen genießen können, sollten Sie kein dickwandiges Glas benutzen, sondern ihn in einem dünnwandigen Weißweinglas mit Stiel servieren. Die Apfelaromen werden so besser freigesetzt, entwickeln und konzentrieren sich. Halten Sie das Glas am Stiel. Vor dem Trinken können sie den Inhalt auch leicht verwirbeln (nicht zu stark, damit das von der Hefe verursachte leichte Perlen und damit die Frische erhalten bleiben) und dann den Duft wahrnehmen. Das Spektrum der Apfelaromen bringt Sie in die Stimmung zum Trinken und vollen Auskosten des Cidres.

Der BBCidre enthält kein Gluten, Schwefeldioxyd, Sulfite und auch kein anderes der 14 genannten potentiellen Allergene. Er eignet sich für alle, auch wenn sie an Zöliakie leiden. Er hat einen hohen Gehalt an Antioxidanten und bei vernünftigem Trinken (ein Fläschchen täglich) trägt er zur Festigung der Gesundheit bei und verringert das Risiko von Herz- und Kreislauferkrankungen.

### BBCidre im Angebot 2017

#### Klassischer Cidre

Trocken, Alkohol 6,5%. zeichnet sich durch Frische, vollen Duft und Geschmack des Apfels und markante Apfelsäuren aus, leicht perlend. Minimaler Restzucker vom Apfel.

#### Cidre mit Hopfen

Trocken, Alkohol 5,5%. In den Tank mit dem Cidre wurden gegen Ende der Fermentation ausgewählte Hopfensorten beigefügt, wie sie für das dry hopping von obergäurigem Ale benutzt werden. Cidre mit leicht angedeutetem Hopfenaroma.

#### Cidre mit Fenchel

Trocken, Alkohol 5,5%. Im Tank wurden getrocknete Fenchelsamen eingeweicht. Mit diesem Beigeschmack produzieren wir Cidre als einzige auf der Welt. Der Fenchel ist im Getränk zu riechen und sie spüren auch seinen leicht süßlichen Geschmack. Die aus dem Fenchelsamen in den Cidre freigesetzten Stoffe wirken günstig auf den Verdauungstrakt.

#### Cidre mit Ingwer

#### Cidre mit grünem Jasmin tee

Telefon

+420773289605

Adresse

Nádražní 1263/6

Město

Rumburk

PSČ

408 01

Země

[Tschechien](#)

Hersteller



[BBCidre s.r.o.](#)

Kategorie

[Produkt](#)

Kde?

[Böhmische Schweiz](#)

Kdy?

[Frühling](#)

[Sommer](#)

[Herbst](#)

[Winter](#)